低速圧縮搾りマルチジューサー

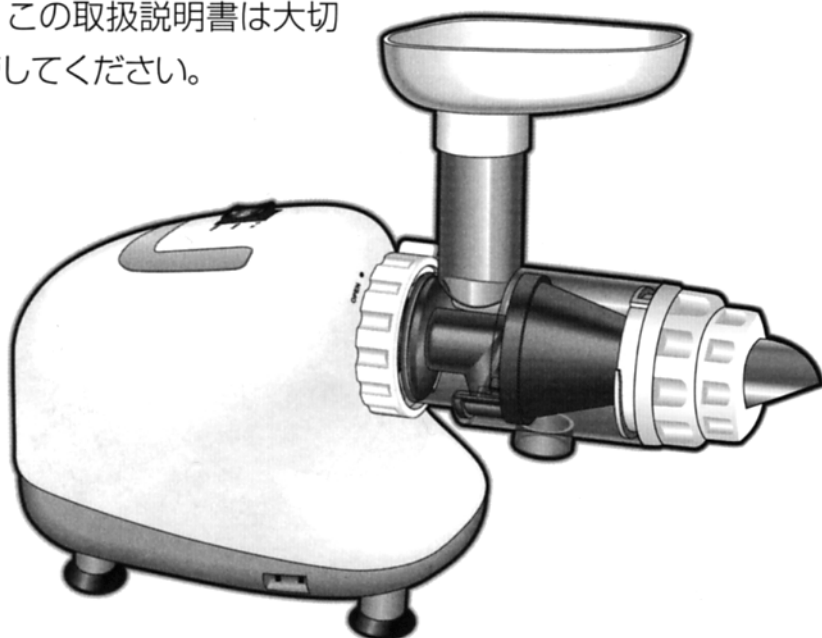
GL-OSCAR

ジーエル-オスカー

家庭用

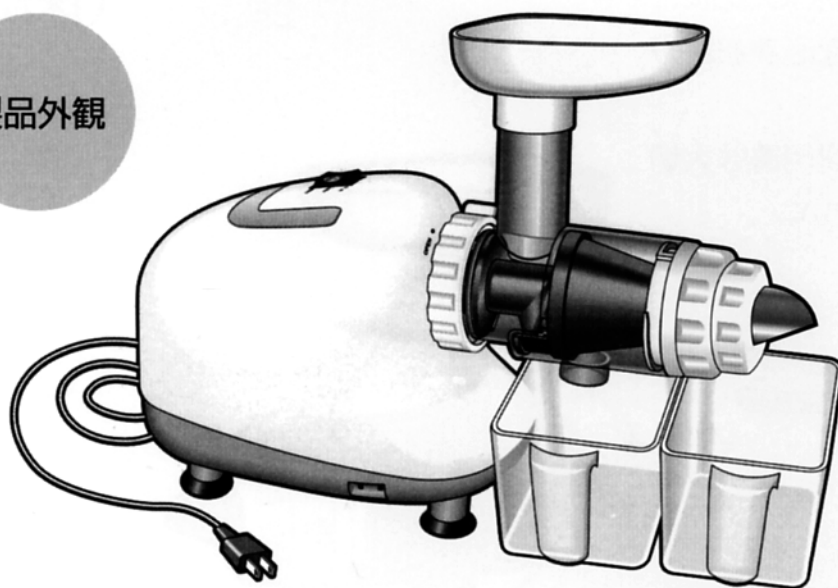
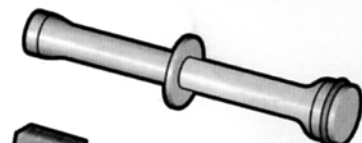
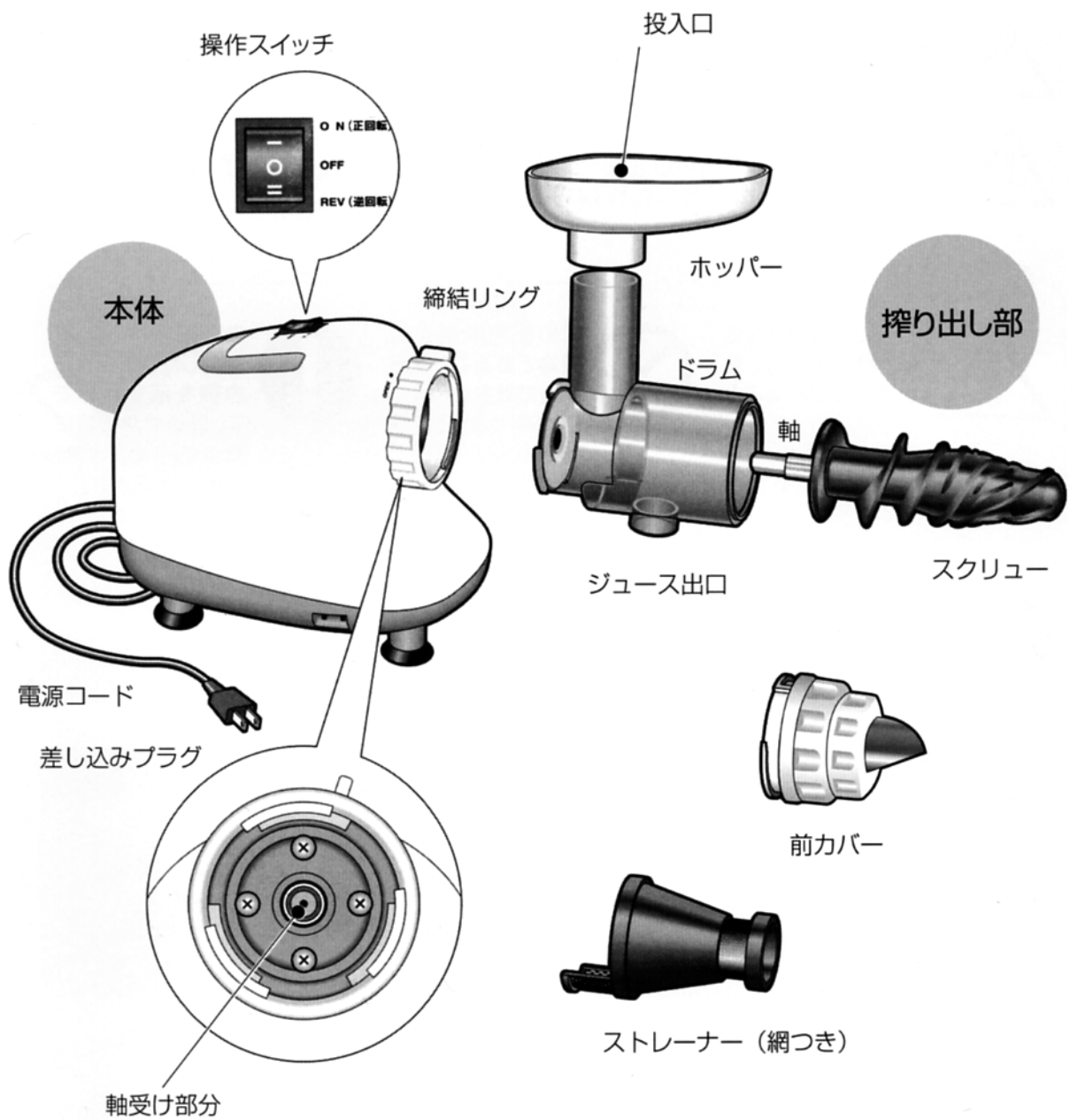
このたびは低速圧縮搾りマルチジューサー「GLオスカー」をお買い上げいただき、誠にありがとうございます。
正しくお使いいただくために、この取扱説明書を必ずお読みください。
また、この取扱説明書は大切に保管してください。

取扱説明書

（保証書付）

株式会社 G L

製品外観

各部の名称

操作スイッチ
O N（正回転）
OFF
REV（逆回転）
本体
締結リング
投入口
ホッパー
ドラム
軸
搾り出し部
ジュース出口
スクリュー
電源コード
差し込みプラグ
前カバー
ストレーナー（網つき）
軸受け部分

⚠ 安全上のご注意

●ご使用の前にこの「安全上のご注意」を必ずお読みください。
●この「安全上のご注意」は必ずお守りください。

注意事項は次のように区分しています。

警告 誤った取扱をしたとき、人が死亡または重傷を負う危険性が想定される内容。

注意 誤った取扱をしたとき、人が傷害を負う危険性及び物的損害のみの発生が想定される内容。

絵表示の例

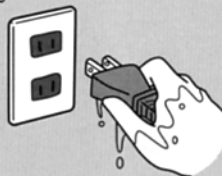
この記号は注意（危険・警告を含む）を促す内容があることを示すものです。図の中に具体的な注意内容が描かれています。

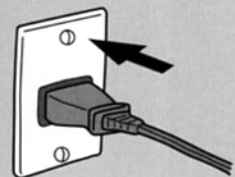
この記号は禁止の行為であることを示すものです。図の中や近傍に具体的な禁止内容が描かれています。

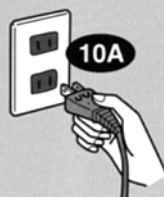
この記号は行為を強制したり指示する内容を示すものです。図の中や近傍に具体的な指示内容が描かれています。

⚠ 警　告

濡れた手で差込プラグを抜き差ししないでください。

●感電やケガの原因となります。

差込プラグはコンセントの奥までしっかり差し込んでください。

●感電・ショート・発煙・発火の原因となります。

定格10A以上のコンセントを単独で使用してください。

●他の器具と併用すると分岐コンセントが異常発熱して発火の原因となります。

電源コードを傷つけたり、無理に曲げたり、引張ったり、ねじったり、たばねたり、高温部に近付けたり、重いものを載せたり、挟み込んだり、加工したりしないでください。

●電源コードが破損し、火災・感電の原因となります。

⚠ 警 告

改造は絶対にしないでください。また、修理技術者以外の人は分解したり修理しないでください。

- 火災、感電、ケガの原因となります。
- 修理はお買い上げの販売店にご連絡ください。

電源コードや差込プラグが傷んだり、コンセントの差込がゆるいときは使用しないでください。

- 感電・ショート・発火の原因となります。

本体の隙間や穴に指、ピンや針金等の異物を入れないでください。

- 感電、ケガ、故障の原因になります。

本体に水をつけたり、水をかけたりしないでください。

- ショート・感電・故障の原因になります。万一、濡らしたときは、直ちに使用を中止し、販売店に点検を受けてください。

お子さまのお手の届く場所でのご使用はおやめください。また、お子さまなど取り扱いに不慣れな方だけでご使用しないでください。

- お子さまが誤って触ったり、倒したりしますと、ケガや事故の恐れがあります。

動作中に搾り出し部の部分を外したり、投入口やジュース出口から指・スプーン・はしなどの異物を絶対に入れないでください。

- ケガや事故、故障の原因になります。

⚠ 注 意

ドラムやストレーナーなど搾り出し部をきちんと取り付けない状態で作動させないでください。

- ケガや故障の原因になります。

本体の軸受け部分に指や異物を入れないでください。

- ケガや故障の原因になります。

本製品は平らで安定した場所においてご使用ください。

- ケガや故障の原因になります。

使用後は、早めにお手入れしてください。

- 汚れたまま使用しますと不衛生になります。また、汚れが乾くと取れにくくなり、サビの原因になります。

⚠ 注　意

作業中に本体を移動させないでください。

- ケガの原因になります。

60℃以上の熱い材料を投入口から入れたり、ジュースカップに入れないでください。

- 部分が変形したり、こぼれたとき火傷をする恐れがあります。

作動中に搾り出し部や搾り出し部の部品を取り付けたり、外したりしないでください。

- ケガの原因となります。取付けや取り外し、お手入れは停止ボタンを押し必ず本製品が停止したことを確認した後、差込プラグを抜いてから行ってください。

投入口から材料を入れるとき、押し棒以外のものを使用しないでください。

- ケガや故障の原因になります。

1回の使用で連続15分以上使用しないでください。

- モーターが加熱し、故障の原因となります。再作動には約5分間、間隔をあけてください。

使用中に本体を転倒させないでください。

- ジュースが流れ出て感電の恐れがあります。

使用時以外は、差込プラグをコンセントから抜いてください。また、差込プラグを抜くときは、電源コードを持たずに必ず先端の差込プラグを持って引き抜いてください。

- ケガや火災の原因になります。
- 感電やショートして発火の原因になります。

異常な音や過度の発熱、煙や異臭のあるときは直ちに使用を中止して、購入された販売会社または販売店にご連絡ください。

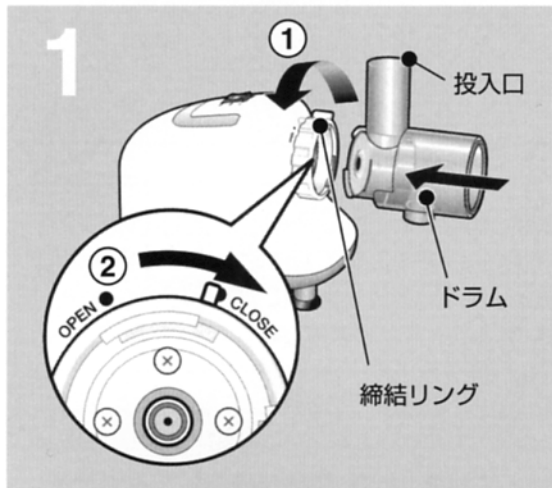
本体は約5.5kgあります。本体を移動させるときは必ず両手で本体底部を確実に持ってください。

- ドラムや本体側面などを持つと本体が落下してケガや故障の原因になります。

ストレーナーの中に指を入れないでください。

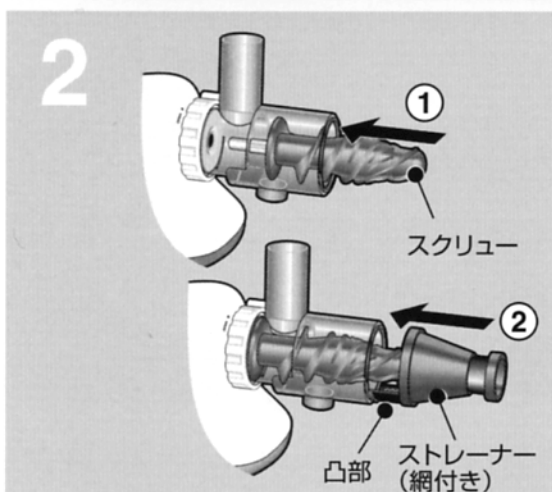
- ケガの原因になります。

本製品の組み立て方

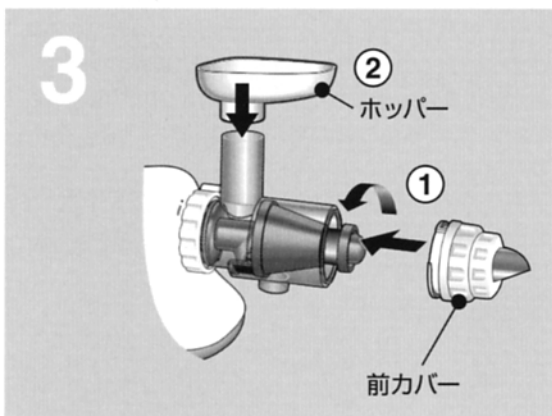
まず搾り出し部を組み立てます。

ドラムを差し込む

①本体の締結リングの突起部をOPENの方向に回します。

②ドラムを深く差し込み、投入口の部分が上にくるようにセットし、締結リングの突起部をCLOSEの方向に、確実に止まるまで回します。

ジュース用の場合

スクリューとストレーナー（網付き）を差し込む

①本体にスクリューの軸を奥まで確実に差し込みます。

②ストレーナー（網付き）を凸部を下にして、口の大きい方からドラムに奥まで確実に差し込みます。

前カバーを組み込む

①前カバーをドラムに組み込みます。
CLOSEの方向に、確実に止まるまで回します。

ホッパーを取り付ける

②最後にホッパーを取り付けます。
このとき、上皿部分の広い方を絞り出し口に向けてください。

ご使用中の注意

連続して15分以上使用しないでください。

モーターが加熱して故障の原因になります。一旦停止して、5分以上間隔をあけてから使用してください。

大量の食材を一度に押し込まないでください。

大量に押し棒を使って押し込むと効果的に搾れません。材料は少しずつ入れて搾り終わってから次の材料を投入します。食材を大量に押し込むとモーターがロックすることがあります。

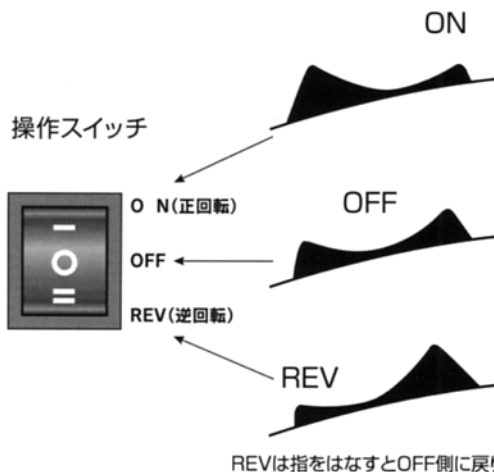
押し棒以外のもので食材を押し込まないでください。

スクリューに絡まったり、部品が破損して,ケガや故障の原因になります。

固い種や実などを入れないでください。

ドラム、スクリュー、ジューサー網を痛めたり、故障の原因になります(12ページ参照)。

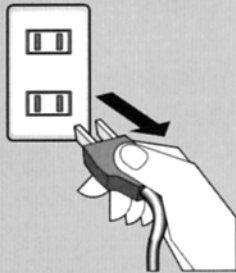
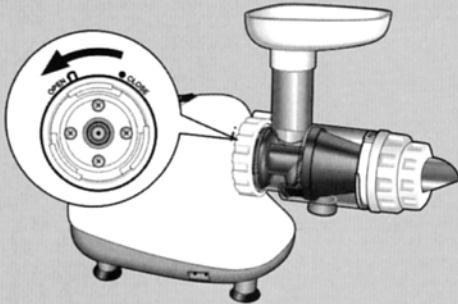
ご使用中にスクリューが停止した場合は

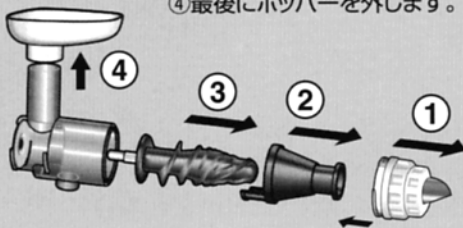
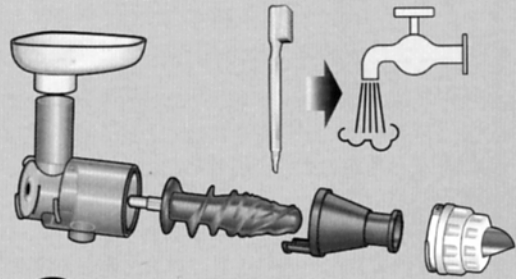
REVは指をはなすとOFF側に戻ります。

●使用中、急にスクリューが停止した場合は、操作スイッチの「OFF」を押してから「REV」を押し、スクリューに溜まっている食材を後ろに移動させてから「ON」スイッチを押してください。この際、逆回転が完全に停止してから「正回転」スイッチを押してください。

●それでも作動しない場合は、差し込みプラグをコンセントから抜き、搾り出し部を分解して洗浄してからご使用ください。

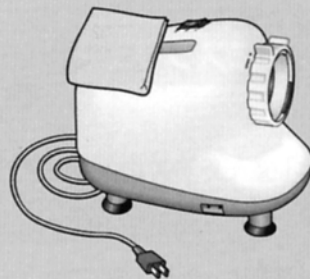
※使用後の分解と洗浄・お手入れ(9ページ)参照。

使用後の分解と洗浄・お手入れ

1 停止スイッチを押し、本体の作動が停止した事を確認した後、差込プラグを抜いてください。

2 次に締結リングの「▲」を「OPEN」側の方向に回して本体から搾り出し部を取り外します。

3 搾り出し部分を取り付けと逆の順序で分解します。

①前カバーを外します。
②ストレーナーを外します。
③スクリューを外します。
④最後にホッパーを外します。

4 搾り出し部分の各部品はスポンジを付属のブラシで食器用洗剤などを使って洗ってください。

禁止

- タワシ、金属タワシ、クレンザーなどは使用しないでください。
- 食器洗浄機、食器乾燥機に入れないでください。

5 本体は水洗いできません。必ず絞ったタオルや柔らかい布で汚れを拭き取ってください。

6 お手入れが終わったら、しっかりと乾燥させ、各部品を清潔な場所に保管してください。

フィルターの使い方

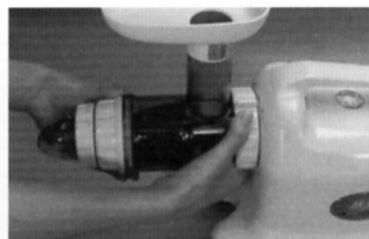
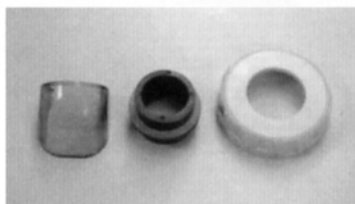
健康のためには、食物繊維をなるべく多く摂ることをおすすめしますが、サラサラのジュースを好まれる方のために、フィルターも標準装備しました。最初からフィルターをセットした受け皿容器をお使いになるより、フィルターを使わずにジュースを搾った後で、繊維の入った受け皿容器をきれいに洗ってからお好みによりフィルターで漉したジュースを召し上がることをお奨めします。なお、フィルターの上に溜まった繊維をスプーンでとって召し上がっても美味しいですよ。

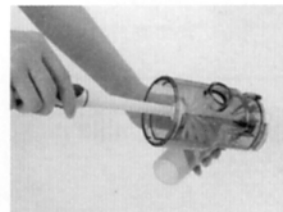
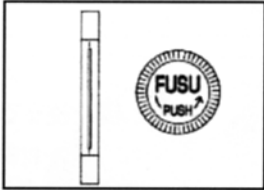
※ ジュースには飲み方がある

① 生ジュースは、中の酵素が働いて変質はじめるので保存できません。搾りたてをお飲みください。
② 胃が空っぽになっているときに飲むこと。朝一番に飲むのは最高です。必ず食事の前に飲みましょう。
③ 一口飲んだら唾液と十分に混ぜること。
④ がぶ飲みしないこと。
⑤ 必ず食事の前に飲むことをおすすめします。

お手入れ方法

1. お手入れの際は、必ず電源プラグをコンセントから抜いてください。

2. 本体からロッキンググリップを時計と反対方向に回し、ドラムセットを取り外してください。その後、取り付けと逆の手順で各部品を取り外します。

3. 搾汁キャップは、簡単に3つのパーツに分解できます。分解したほうが洗いやすいです。

4. 取り外した部品は、食器用洗剤で洗い流すか，つけ置き洗いをしてください。

5. ストレーナーやフィルターの汚れが落ちにくい時は、しばらくぬるま湯につけたあとに、洗浄ブラシを使うと落ちやすくなります。

6. よく洗って保管してください。
   ※ 用具と洗剤は
   <用具>付属のブラシか、オプションのドラム洗浄ブラシか、スポンジなど柔らかいもので。
   <洗剤>市販の食器用中性洗剤。（みがき粉はキズがつくことがありますので、おやめください。）

故障かな？と思ったら

〔状態〕	〔原因・措置〕
電源コードを入れても作動しない	ヒューズが切れていないか確かめてください。切れている場合は、本体裏に付いている予備ヒューズに取り替えてください。 押して回すとヒューズが抜けます。左の新しいものと交換してください。
使用中、回転が止まる	粉砕不可能な材料を入れたり、材料を多く入れすぎると起こることがありあります。その場合はリバース（ＲＥＶ）ボタンを押して2～3回逆回転させてから、もう一度オン（ＯＮ）ボタンを押してください。
	30分以上モーターを回転させっぱなしにしますとモーターの安全装置が働き自動的に止まり、モーターの焼き付きを防ぐ機構になっています。 その場合、30分以上休ませモーターが冷えてから再度お使いください。
ドラムと本体の連結部位からジュースが出る	ドラムについているゴムパッキンが外れていないか確認してください。
材料を入れずに回転させるとドラムセットから雑音がする	材料を入れない状態での音は摩擦音で、故障ではありません。
途中で動作が異常だったり止まってしまったりする	リバース（ＲＥＶ）ボタンを2～3度押し、もう一度スイッチをオン（ＯＮ）にしてください。
搾った汁が逆流する	柔らかいものを搾った時汁が逆流した場合は、他の材料（キャベツなどの繊維質を含む材料）を追加して入れてください。

以上のことをお調べ頂き、それでも不具合があるときには、使用を中止し、必ず電源プラグを抜いた後、故障の状況をお買い上げの販売店か、当社窓口までご連絡ください。

修理をご依頼される前に

修理をご依頼される前に下記の点をご確認ください。

症状	確認事項
音が大きい。	●硬い素材を粉砕するとき、より大きな音が発生しますが故障ではありません。 ●本製品の設置場所は平らで安定した場所でご使用ください。
搾ったカスに水分が多い。	 ●押し棒を使って一度に大量の材料を入れてませんか? →先に入れた材料が搾り終わってから次の材料を入れてください。
スクリューが動かない。	●搾れない材料を入れた。 ●大量の材料または硬い材料を入れた。 →「停止」スイッチで作動を止め、「逆回転」スイッチで材料を後部に集めたら「停止」スイッチを押し、再び「正回転」スイッチを押します。それでも動かない場合は、本体の使用を中止し、搾り出し部を分解し、洗浄した後、もう一度使用してください（8ページ参照）。
材料がスクリューで送られていかない。	●柔らかい材料は薄皮のもの、繊維の大きいものを入れた。 →柔らかい材料などを搾ったとき、搾り汁がドラム内に溜まったり、逆流したりして材料が前に送られない場合があります。その場合は他の材料（繊維質を含む材料）を追加して入れるか、押し棒を使って押し出してください。それでも送られていかない場合は搾り出し部分を分解し、洗浄した後、もう一度使用してください（9ページ参照）。

入れてはいけない素材・搾れない素材

入れてはいけない素材

- **硬い種** びわ、桃、梅など
- **穀物** 生の米、大豆、小豆など
- **硬い実** コショウ、山椒の実など

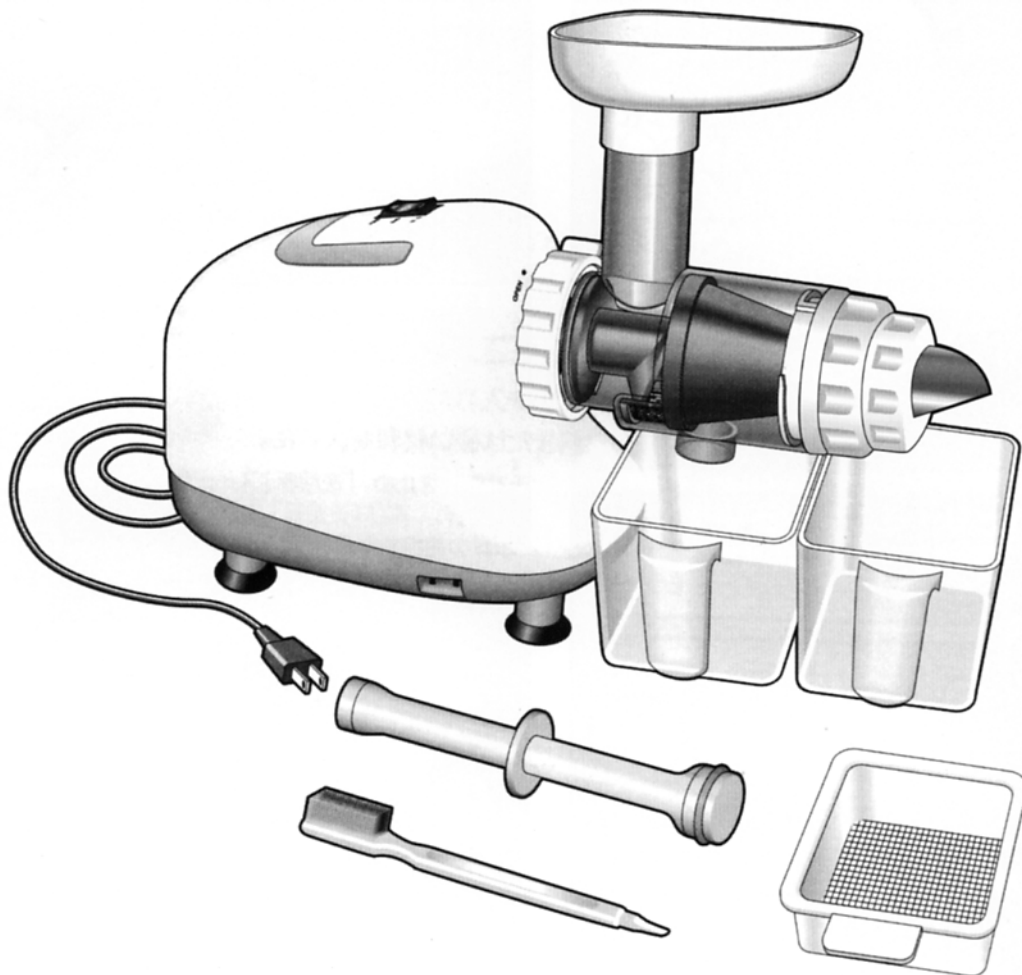
ジュースとして搾れない素材

バナナ、アボガド、モロヘイヤ、枝豆など水分の少ないものや粘り気の強いもの

ジュースとして搾り汁が少ない素材

桃、キウイなど水分の少ないもの

●みかんやレモン程度の種はそのままでも搾汁できます。
●トマトのように薄皮のあるものは、皮をむくか、細かくしてください。
また、他の繊維質の野菜などと一緒に投入してください。
●セロリのような葉菜類は葉の部分を細かく刻んでから少しずつ入れます。
●パイナップルのような繊維の大きいものは、細かく刻んで他の繊維質の野菜などと一緒に投入してください。

製品仕様

品名	マルチジューサー
形式名	GL-1000
定格電圧	AC100V　50/60Hz
定格	15分
消費電力	150/140W
本体寸法	幅260×奥行き175×高さ215mm (搾り出し部組み込み時　幅385×奥行き175×高さ320mm)
重量	約5.5Kg

材質

本体・ノズル・前カバー	ABS樹脂
スクリュー ストレーナー	ポリイミド樹脂、ステンレス
ドラム	PC樹脂
カップ・押し棒	PP樹脂
ブラシ	ABS樹脂・ナイロン
こしアミ	ABS樹脂、ステンレス
生産国	大韓民国

野菜ジュース・レシピ集

野菜や果物の大切な栄養素を壊さずそのままジュースにします。

トマト・キャベツジュース

ビタミンAとビタミンCが豊富で目の疲れやすい方にオススメ。肝機能を高める効果も期待できます。

材 料

トマト··········2個（小）
キャベツ········100g
リンゴ··········1/2個（小）

作り方

①トマトはヘタを取り除きジューサーに入りやすい大きさに切ります。トマトはプチトマトを使ったり、皮をむいたりすると搾りやすくなります。
②キャベツは細かく切ります。
③リンゴは皮のままで種の部分を取ります。
④材料をジューサーに入れます。

パプリカ・ニンジンジュース

疲れ目の方にオススメ。野菜のにおいが少なくて飲みやすいジュースです。

材 料

パプリカ········1個
ニンジン········100g
レモン··········1/2個
塩··············少々
オリーブ油······小さじ1（お好みで）

作り方

①パプリカは種を取ってザク切りにしておきます。
②ニンジンの皮をむき、入りやすい大きさに切ります。
③ニンジン、パプリカをジューサーに入れます。
④ジュースカップに水、レモン汁、塩、オリーブ油を入れよくかき混ぜます。

パセリ・ミカンジュース

パセリとミカンのビタミンCは、カゼをひきにくくするといわれています。

材 料

パセリ··········50g
ミカン··········2個（中）
キャベツ········100g
リンゴ··········2/3個（中）

作り方

①ミカンは皮をむき、リンゴは皮のままで種の部分を取ります。
②パセリは芯を取ります。
③キャベツは細く切ります。
④材料をジューサーに入れます。

小松菜・セロリジュース

ビタミン、ミネラルでキレイなお肌を。
小松菜とパセリが鉄分を補います。

材 料

小松菜··········80g
セロリの葉······50g
パセリ··········20g
リンゴ··········150g
レモン··········1/4個

作り方

①小松菜、セロリは入れやすい大きさに切ります。
②パセリは芯を取ります。
③リンゴは皮つきのまま種をとります。
④レモンの皮をむきます。
⑤材料をジューサーに入れます。

ニンジン・キャベツジュース

忙しい現代人のための簡単栄養補給ジュースです。
たくさんのカロテンが含まれ、野菜不足の方におすすめです。

材 料

ニンジン········100g
キャベツ········100g
セロリ··········50g
オレンジ········1個
レモン··········1/4個

作り方

①ニンジンとオレンジ、レモンは皮をむきます。
②それぞれの野菜をジューサーに入りやすい大きさに切ります。
③材料をジューサーに入れます。

大根ミックスジュース

ストレスがたまっている方へ。カルシウムとビタミンCは抗ストレス栄養素といわれています。

材 料

大根············150g
大根の葉········50g
オレンジ········1/2個
リンゴ··········100g
蜂蜜············大さじ1

作り方

①大根とオレンジは皮をむきます。
②リンゴは皮のままで種の部分をとります。
③大根の葉は入りやすい大きさに切ります。
④材料をジューサーに入れます。

オレンジ・レモンジュース

お酒を飲んだ後の寝る前にどうぞ。ビタミンCはアルコールの分解を助けるはたらきもあります。

材料

オレンジ・・・・・・・・2個
レモン・・・・・・・・・・1/2個
蜂蜜・・・・・・・・・・・・大さじ1

作り方

①オレンジとレモンは皮をむき、ジューサーに入りやすい大きさに切り、ジューサーに入れます。
②ジュースカップに蜂蜜を入れます。
③蜂蜜の代わりに黒蜜や黒糖シロップを入れても良いでしょう。

セロリ・メロンジュース

体の新陳代謝を活発にするといわれるビタミンA、Cが豊富に含まれています。

材料

セロリ・・・・・・・・・・1/2本
メロン・・・・・・・・・・150g
パセリ・・・・・・・・・・20g
キャベツ・・・・・・・・80g
レモン・・・・・・・・・・1/2個

作り方

①パセリは芯を取ります。
②メロンとレモンは皮をむきます(メロンは種の部分を取り除きます)。
③そのほかの野菜はジューサーに入りやすい大きさに切ります。
④材料をジューサーに入れます。

ニンジン・トマトジュース

疲れたときや、食欲のないときにいかがでしょう。血圧が気になる方におすすめです。

材料

ニンジン・・・・・・・・1/2個(中)
トマト・・・・・・・・・・1/2個(中)
オレンジ・・・・・・・・1/2個
パセリ・・・・・・・・・・30g
レモン・・・・・・・・・・1/4個

作り方

①ニンジンの皮をむき、入りやすい大きさに切ります。
②トマトはヘタを取ります。プチトマトを使ったり皮をむいたりすると搾りやすくなります。
③オレンジは皮をむき入りやすい大きさにします。
④パセリは芯を取ります。
⑤レモンは皮をむきます。

ニンジン・リンゴジュース

朝に必要な栄養素をタップリとれます。
牛乳を加えてカルシウムもしっかりとりましょう。

材料

ニンジン・・・・・・・・50g
リンゴ・・・・・・・・・・1/2個
コーンフレーク・・3/4カップ
牛乳・・・・・・・・・・・・200cc

作り方

①ニンジンの皮をむきます。リンゴは皮のままで4等分し、種の部分を取り除きます。
②材料をジューサーに入れます。
③ジュースカップに牛乳を入れます。
④深めの皿にコーンフレークを入れ、③を注ぎます。

パセリ・トマトジュース

パセリは栄養の宝庫です。リンゴとトマトでとても飲みやすく仕上がります。

材料

セロリ・・・・・・・・・・30g
リンゴ・・・・・・・・・・1/2個
トマト・・・・・・・・・・1/2個

作り方

①パセリは芯を取ります。
②リンゴは皮のままで種の部分をとります。
③材料をジューサーに入れます。

キャベツ・レモンジュース

お腹の調子を整えくれるジュースです。
繊維質も豊富です。

材料

キャベツ・・・・・・・・200g
レタス・・・・・・・・・・200g
レモン・・・・・・・・・・1/4個

作り方

①キャベツは細く切ります。
②レモンは皮をむきます。
③材料をジューサーに入れます。

コツ ポイント

- 野菜はよく洗ってから入れましょう。
- 飲む前によくかき混ぜましょう。
- ジューサーに入れやすいようになるべく縦長に切ります。
- トマトの皮が固い場合はあらかじめむくか、プチトマトを使います。
- レタスのような丸まってしまうものは縦に切って形を保つように横に巻いてドラムに入れます。
- ニンジンを使うときはレモンなど酸性のものを入れてビタミンCの減少を防ぎます。
- お好みでいろいろな野菜や果物をアレンジしても良いでしょう。
- 搾ったジュースは、早めにお飲みください(長期保存はできません)。

保証書

本書はお買い上げ日から下記期間中に故障が発生した場合に、下記の保証内容により無料修理を行うことをお約束するものです。詳細は下記保証規定をご参照ください。

保証規定

1. 取扱説明書の記載内容に従った正常な使用状態で保証期間内に故障した場合、お買い上げ後1年間無料で修理いたします。
2. 修理ご依頼品のご持参およびお持ち帰りの場合の交通費等、また発送料および諸経費はお客様のご負担になります。
   ※ご郵送される場合、傷が付かないように柔らかい紙や布で包んでダンボール箱に入れてください。
3. 保証期間内でも、次の場合には、有料修理となります。
   イ. 本証の提示がない場合。または本証にお買い上げ年月日、お客様名、販売店名のない場合、あるいは字句を書き替えられた場合。
   ロ. 使用上の誤りおよび不当な修理や改造による故障及び損傷
   ハ. 使用中に生じたキズ、汚れ等外観上の変化。
   ニ. 火災、地震、水害、落雷その他の天災地変、および盗難等による故障および損傷
   ホ. 落下等不注意、ならびに乱暴な扱いによる故障、損傷。
   ヘ. 車両、船舶等に搭載された場合に生じる故障および損傷。
   ト. 一般家庭以外(たとえば業務用等)に使用された場合の故障および損傷。
4. 本書は、日本国内においてのみ有効です。

<table>
<tr><td>保証期間</td><td colspan="3">お買い上げ日より　**1年**</td></tr>
<tr><td>品名・型式</td><td colspan="3">ジーエル　マルチジューサー　GL-OSCAR ジーエル-オスカー　GL-1000</td></tr>
<tr><td>お買上げ日</td><td colspan="3">年　　月　　日</td></tr>
<tr><td rowspan="2">お客様</td><td colspan="3">□□□ □□ □□
ご住所</td></tr>
<tr><td>フリガナ
お名前　　　　様</td><td>お電話</td><td></td></tr>
<tr><td>お買上げ店</td><td colspan="3">●住所
●店名
●電話</td></tr>
</table>

※本書の内容ならびにご不明の点は、お買い上げの販売店または株式会社ＧＬまでご相談ください。

株式会社　Ｇ Ｌ

〒860-0816　熊本市本荘町721-11（ハマダビル2F）

TEL (096)319-4040　FAX (096)329-1213

http://www.gl-amakusa.jp/npo